MANUAL DO PROPRIETÁRIO

MÓDULO INDEPENDENTE COM PLACA DE GÁS (FFD)

Contém Instruções de Instalação e Uso e Guia de Cozinha

LEMBRE-SE: quando repor uma peça neste aparelho, use somente peças sobressalentes que podem-se garantir que estejam em conformidade com as especificações de segurança e desempenho necessárias. Não use peças recondicionadas ou cópías que não tenham sido claramente autorizadas pela AGA.

FAVOR LER ESTAS INSTRUÇÕS ANTES DE INSTALAR O APARELHO

 Para uso na PT

01/15 EINS 512365

ÍNDICE

SECÇÃO

DE

INSTALAÇÃO

DADOS TÉCNICOS

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO EM VIGOR E USADO SOMENTE NUM RECINTO VENTILADO. LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E USAR O APARELHO.

ANTES DA INSTALAÇÃO, CERTIFIQUE-SE DE QUE AS CONDIÇÕES LOCAIS DE FORNECIMENTO DE GÁS NATURAL OU GÁS SOB PRESSÃO E O AJUSTE DO APARELHO SEJAM COMPATÍVEIS.

AS CONDIÇÕES DE AJUSTE PARA ESTE APARELHO ENCONTRAM-SE NA PLACA DE DADOS. A PLACA DE DADOS ENCONTRA-SE NO NA FENDA CENTRAL PARA VENTILAÇÃO PERTO DA BASE DA PLACA DA FRENTE.

Este aparelho não está ligado a um dispositvio de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com o regulamento de instalação em vigor. Deve-se dar atenção ao regulamento correspondente a ventilação.

Também deve ser feito de acordo com os requistios correspondentes ao distribuidor de gás local e o governo regional.

Para o seu interesse, e o da segurança de obedecer a lei, todos os aparelhos a gás precisam ser instalados por uma pessoa competente. A falha de instalar correctamente a aparelho pode levar a um processo juridico.

Ao completar a instalação do aparelho, teste a instalação do gás para ver se é segura.

ATENÇÃO: ESTE APARELHO PRECISA SER LIGADO AO FIO MASSA.

O aparelho precisa usar a voltagem marcada na placa de dados.

O fogão módulo independente com placa de gás é entregue da fábrica cocmpletamente montado e testado.

DADOS TÉCNICOS

CHAPA

GÁS NATURAL G20 - (CATEGORIA DO APARELHO I_{2H})

	LDF	LDA	LEF	LEA
TIPO DE FOGAREIRO	ultra-rápido	rápido	semi-rápido	semi-rápido
ENTRADA MÁXIMA DE CALOR	3,5 kW	3,0 kW	1,75 kW	1,75 kW
MARCA DO INJECTOR	130	116	097	097

POSIÇÃO DO PONTO DE PRESSÃO: LADO ESQUERDO ATRÁS DO APARELHO, AO NÍVEL DA CHAPA

CALIBRE DA PRESSÃO: 20 mbar

IGNIÇÃO DO FOGAREIRO: FAÍSCA H.T.

GÁS PROPANO G31 - (CATEGORIA DO APARELHO I_{3p})

	LDF	LDA	LEF	LEA
TIPO DE FOGAREIRO	ultra-rápido	rápido	semi-rápido	semi-rápido
ENTRADA MÁXIMA DE CALOR	3,5 kW (250 g/h) (0,50 l/h)	3,0 kW (214 g/h) (0,42 l/h)	1,75 kW (125 g/h) (0,25 l/h)	1,75 kW (125 g/h) (0,25 l/h)
MARCA DO INJECTOR	95	85	65	65

POSIÇÃO DO PONTO DE PRESSÃO: LADO ESQUERDO ATRÁS DO APARELHO, AO NÍVEL DA CHAPA

CALIBRE DA PRESSÃO: 37 mbar

IGNIÇÃO DO FOGAREIRO: FAÍSCA H.T.

GRELHA E FORNOS ELÉCTRICOS

ELEMENTO DA GRELHA - POTÊNCIA 2 x 1.05 kW
FORNO SUPERIOR - POTÊNCIA 1.0 kW
FORNO INFERIOR (COM VENTILADOR) - 1.4 kW

LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

As conexões eléctricas localizam-se na parte de trás do aparelho.

CONSULTAR A FIG. 1 no que se refere às ligações aos terminais.

Lembre-se que é necessário deixar uma folga no fio para poder-se retirar o fogão para fora.

Sempre verifique as conexões duas vezes e certifique-se de que os terminais eléctricos estejam completamente aperatdos e que o cabo esteja seguro na presilha do mesmo.

O ISOLADOR **NÃO** PODE ESTAR IMEDIATAMENTE ACIMA DO COMPANION OU DO FOGÃO PRINCIPAL, **MAS PRECISA** ESTAR A PELO MENOS 2 METROS DO APARELHO.

O fogão requer uma fonte de alimentação de 30 Amp, instalada conjuntamente com um disjuntor bipolar com uma folga mínima entre contactos de 3mm e deve ser ligado à rede com cabos de pelo menos 4mm^2 para que a instalação respeite as mais recentes disposições dos regulamentos locais e nacionais referentes a instalações eléctricas.

CABO COM MÍNIMO DE 4mm^2 E QUE RESPEITE OS RESQUISITOS MAIS RECENTES DOS REGULAMENTOS LOCAIS E NACIONAIS RELATIVEMENTE A LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

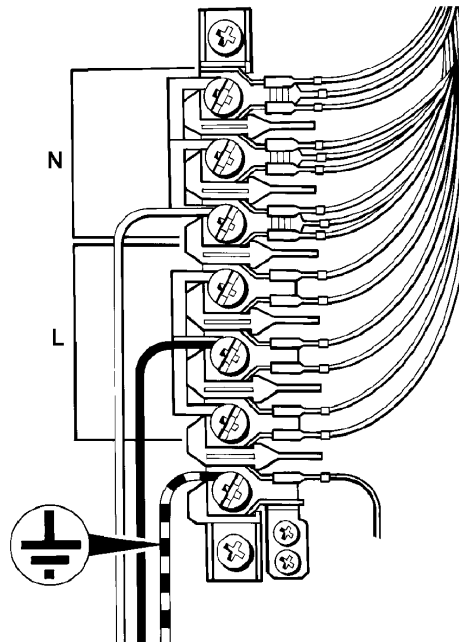
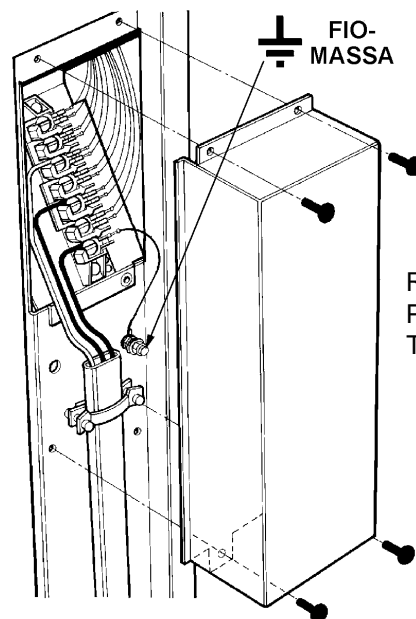



Fig. 1

LOCALIZAÇÃO

Este é um aparelho de classe 1, tipo x.

Qualquer parede lateral, acima da chapa em qualquer um dos dois lados, deve estar a mais de 60 mm horizontalmente do fogão, somente quando ao lado de material combustível. (Fig. 2)

Superficies acima do fogão precisam estar a mais de 650 mm de distância.

As fendas para ventilação atrás da chapa não pode ser obstruída.

INSTALAÇÃO / NIVELAMENTO

O AGA módulo independente com placa de gás precisa estar numa superficie plana e regular. Porém, pode-se corrigir qualquer irregularidade. Para tanto, coloque material não-combustivel sob o suporte (até 2-3 mm).

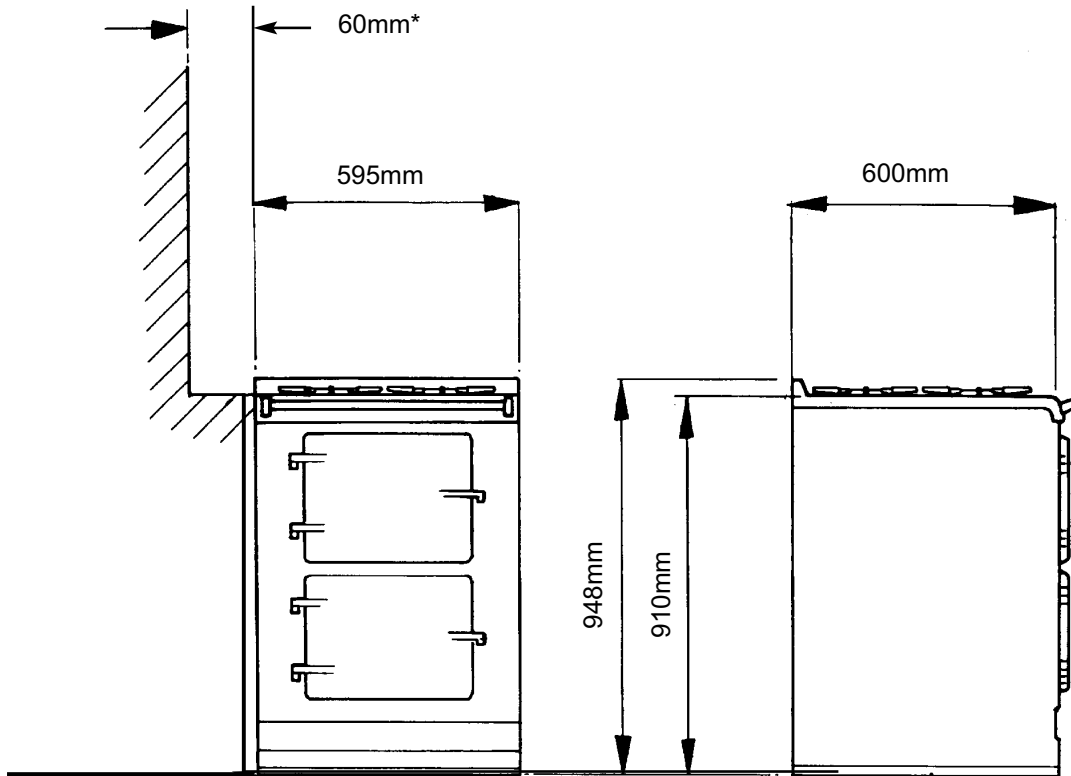
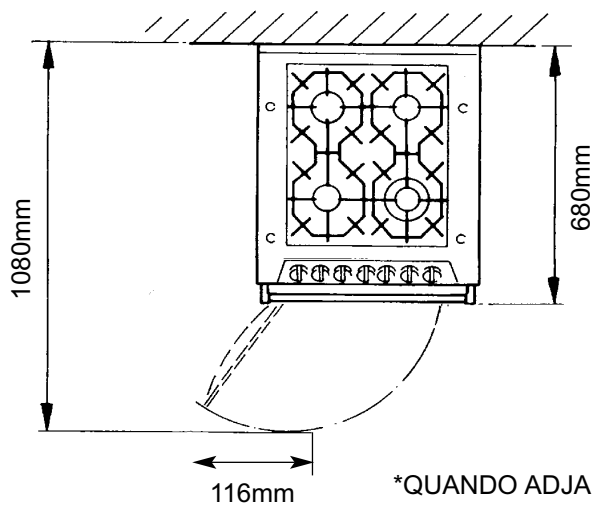
DIMENSÕES DO PRODUTO

O APARELHO PODE SER MONTADO PERTO DAS OUTRAS UNIDADES ATÉ A ALTURA DAS OUTRAS SUPERFICIES.

*QUANDO ADJACENTE A MATERIAL COMBUSTÍVEL

Fig. 2

DESN 511616

CONEXÃO AO GÁS

O fogão podeser instalado com uma conexão flexivel aprovada para tais aparelhos. Os tubos de suprimento de gás não devem ter menos de R 1/2 (1/2 polegada de raio) (1/2” BSP). A conexão é feita à entrada em rosca fêmea de R 1/2 (1/2” BSP), no bloco inter um pouco abaixo da chapa de aquecimento, na parte de trás à esquerda do fogão.

Ao completar a instalação do suprimento de gás, teste-a para ver se é segura.

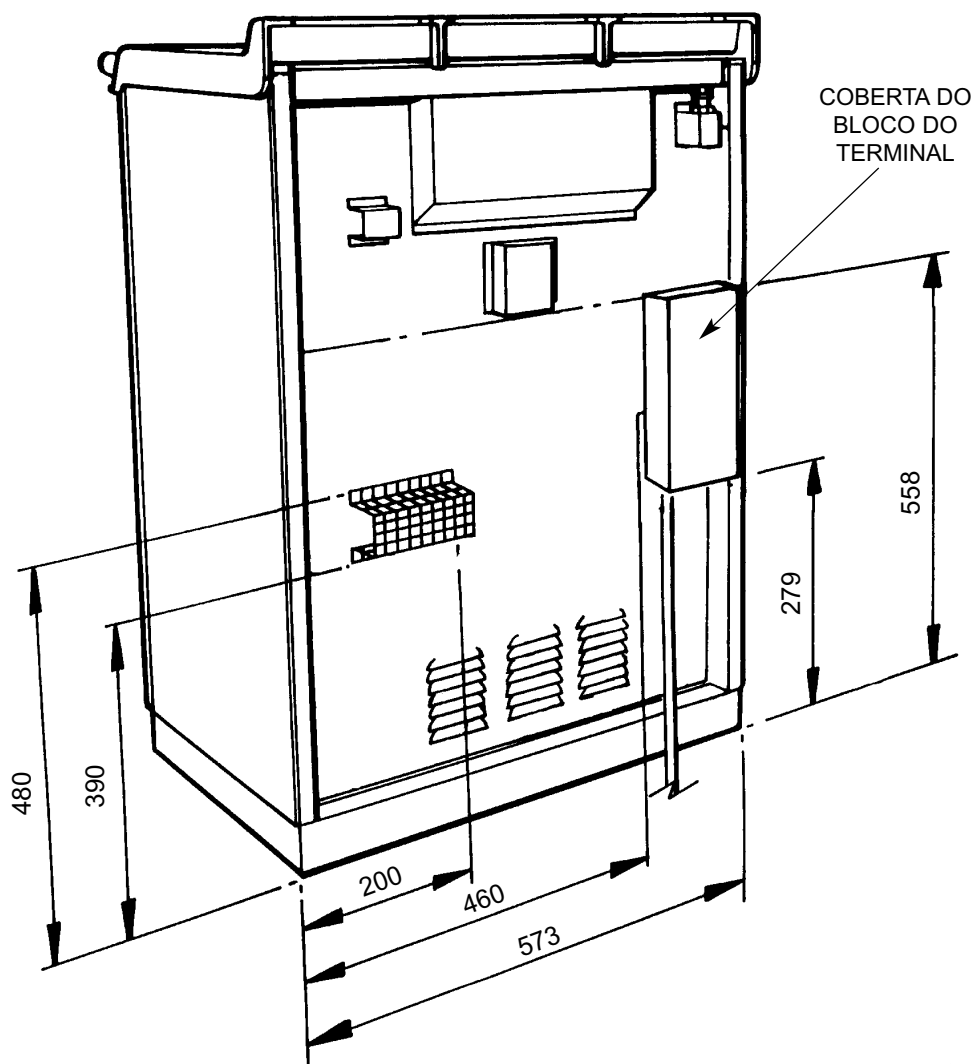



Fig. 3 DESN 511751

O conector a baioneta deve ser encaixado na área sombreada, indicada na Fig. 3A. Lembre-se de que deve deixar uma folga parapoder-se tirar o fogão para for a. Certifique-se de que o tubo flexivel não està preso entre a coberta dos fios eléctricos e a parede atrás do fogão. Certifique-se de que o tubo esteja na área sombreada e longe do respiradouro protegido do forno.

O tubo flexivel precisa estar de acordo os padrões correspondentes.

OBS.: PARA FOGOÕES USANDO GÁS PROPANO LPG
O tubo flexível precisa ser apropriado para ser usado com gás propano, e capaz de aguentar um aumento de temperatura de 70°C. Deve também ter um rótulo, banda ou lista vermelha. Se tiver qualquer dúvida, entre em contacto com o seu revendedor.

POSIÇÃO DO TERMINAL FIXO DE GÁS, TIPO BAIONETA, NA PAREDE
(situada dentro da zona a tracejado)

IMPORTANTE: O TERMINAL DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS, NA PAREDE, NÃO DEVE FICAR SALIENTE DESTA MAIS DE 45 mm, A FIM DE NÃO INTERFERIR COM O PAINEL TRASEIRO DO FOGÃO.

PAREDE TRASEIRA

660 mm

270 mm

135 mm

415 mm

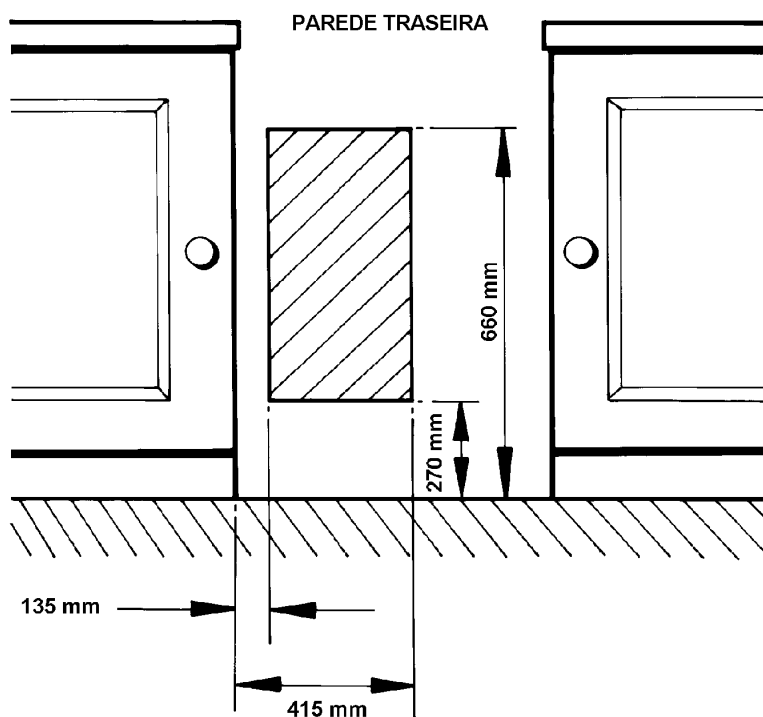



Fig. 3A DESN 513833

TESTE DE PRESSÃO

O ponto de teste de pressão situa-se no lado esquerdo da parte de trás do fogão logo abaixo do nível da chapa. (Veja a Fig. 7)

Retire a parafuso do bico de teste de pressão. Fixe o manómetro ao bico de teste de pressão.

Posicione uma das cabeças e uma das cobertas do bico de gás no fogareiro. Para acendé-lo, aperte e gire o botão de controlo correspondente no sentido anti-horário até a posição máxima.

Para fogões que usam gás natural, a pressão deve ser de 20 mbar (8 polegadas no manómetro a água).

Para fogões que usam gás propano (LPG), a pressão deve ser de 37 mbar (14,9 polegadas no manómetro a água).

Desligue a torneira, desconecte o manómetro e coloque de novo a parafuso de teste de pressão ao bico de teste de pressão.

Verifique se a instalação ao gás está segura.

GUIA

DO

USUÁRIO

INFORMAÇÕES GERAIS

Como fabricante responsável, zelámos ao máximo para garantir que todos os nossos produtos estejam desenhados e construidos para cumprir plenamente as exigências gerais de segurança quando se utilizem e instalem correctamente.

POR FAVOR, LEIA ATENTAMENTE A GARANTIA EM ANEXO.
Qualquer alteração que nâo for aprovada pela empresa AGA poderá invalidar a aprovação do aparelho e a garantia, além de também poder afectar os seus direitos regulamentares. Para que o aparelho possa ser uado de modo efectivo eseguro, por favor leia as instruções antes de usar o seu fogão AGA.

O uso de um fogão a gás produz calor e huimdade no recinto em que for instalado. Certifique-se de que a cozinha seja bem ventilada, mantenha as aberturas para ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecância (exaustor).

O uso intenso e prolongado do fogão pode requerer mais ventilação, por exemple, abrir-se uma janela, ou ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentar-se o nivel de ventilação mecânica quando este existir.

A instalação precisa ser feita de acordo com os regulamentos nacionais sobre fios eléctricos, somente por um técnico qualificado de um distribuidor autorizado.

Quando ligar o seu fogão AGA pela primeira vez, este emitirá um odor e um pouco de fumaça. Isto é normal não é perigoso. (É devido ao forro do forno e da goma no isolamento do elemento). Isso pára depois de um curto periodo de uso.

O aparelho tem uma chapa a gás, uma grelha eléctrica e dois fornos eléctricos. O fogão de cima é um fogão eléctrica convencional com zonas de aquecimento tradicionais; uma grelha eléctrica encontra-se na parte de cima desse fogão.

O forno de baixo tem um ventilador elétrico. O ventilador atrás da chapa de trás garante a distribuição de calor por igual dentro do forno durante o cozimento, isto é, a temperatura na prateleira mais baixa será a mesma que na prateleira mais alta.
Refira-se ao diagrama (Veja Fig. 4) para familiarizar-se com o produto. Refira-se também às secções correspondentes para o forno de cima, forno de baixo, grelha, chapa a gás, etc.

O aparelho contém um ventilador, que funciona durante o uso da grelha ou do fogão de cima (às vezes com o fogão de baixo). O ventilador continuará a funcionar depois que a grelha ou o fogão de baixo for desligado, ou até que o aparelho tenha arrefecido o suficiente.

O módulo é fornecido com os seguintes acessórios:

3 prateleiras quadriculadas, uma das quais é usada como prateleira da grelha
1 forma grande para grelha com grelha de metal - **(PARA USO NO FORNO DE CIMA SOMENTE)**
1 prateleira para a grelha.
1 forma par assar carnes
1 forma rasa para assar massas

As partes soltas abaixo também são entregues com o aparelho:

2 suportes para panelas
4 cabecas de bico de gás
4 cobertas de bico de gás
1 anel para fogareiro (para wok)

SAÚDE E SEGURANÇA

O APARELHO

MANTENHA AS CRIANÇAS PEQUENAS LONGE DO APARELHO, POIS AS SUPERFÍCIES DO MESMO PODEM ESTAR MUITO QUENTES.

- IMPORTANTE: Óleo pode causar incêndio. Não deixe panelas contendo óleo sem uma pessoa por perto.

- No caso da panela pegar fogo, cubra com a tampa e desligue o fogão.

  Não tente apagar o fogo com água.

  Abafe as chamas no fogão com um cobertor, de preferência um anti-fogo. Não tente levar a panela para fora do ambiente.

  Queimaduras e ferimentos são causados quase sempre ao pegar-se na panela a queimar para levá-la para fora.

Frituras

- Quando fritar usando muito óleo, use uma panela funda, grande o suficente para cobrir toda a área aquecida.

- Nunca encha a panela mais de um terço da sua capacidade com óleo.

- Nunca deixe óleo ou gordura sem uma pessoa por perto durante periodo de aquecimento e de cozimento.

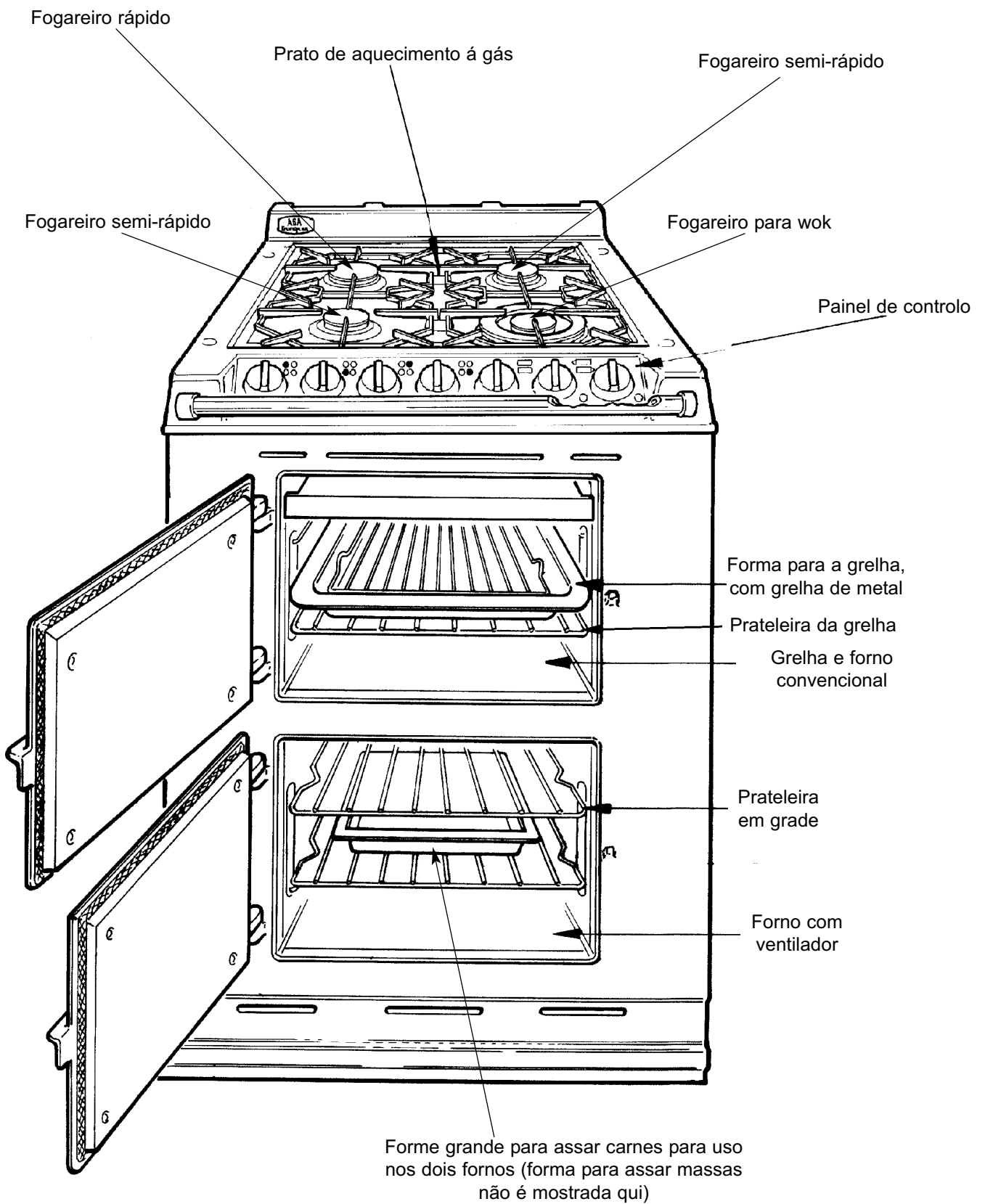



Fig. 4

DESN 511629 C

PAINEL DE CONTROLO

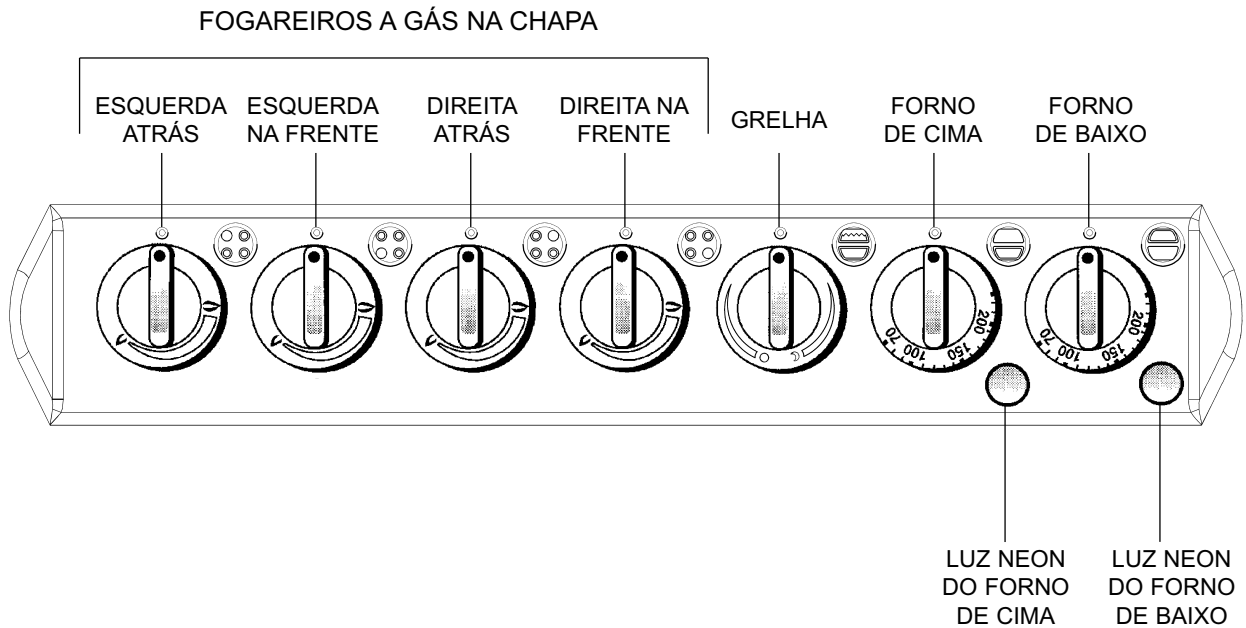



Fig. 5 DESN 515698 A

- Os **BOTÕES DE CONTROLO DOS FOGAREIROS A GÁS** só podem ser girados no sentido anti-horário a partir da posição **DESLIGADO**.

  Símbolo de chama alta - regulagem alta
  Símbolo de chama baixa - regulagem baixa

  (Veja a secção sobre '**CHAPA DE AQUECIMENTO**').

- **O BOTÃO DO ELEMENTO DA GRELHA** pode ser girado nos dois sentidos.

  Sentido horário Alto, com os dois elementos ligados (linha graduada com círculo cheio).

  Sentido anti-horário Grelha económica, somente elementos da frente.

- Os **BOTÔES DE CONTROLO DO FORNOS** a gás só podem ser girados no sentido *horário* a partir da posição DESLIGADO.

- As **LUZES NEON DOS FORNOS** acendem quando os fornos são ligados. Quando chegam à temperatura necessária, a luz se apaga.

CHAPA DE AQUECIMENTO A GÁS

- A chapa tem quatro fogareiros a gás:

  atrás à esquerda : fogareiro rápido, de 3,0 kW

  na frente à esquerda e atrás à direita: fogarieros semi-rápidos, de 1,75 kW

  na frente à direita - fogariero ultra-rápdio - de 3,5 kW

- Os fogarieros semi-rápidos servem principalmente para panelas pequenas e para ferver devagar.

- Todos os fogarieros têm um ponto de fervura determinado e sâo fáceis de ajustar.

COMO USAR A MESA DE QUEIMA

- Para acender um bico de gás: premir o botão correspondente para dentro e rodá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição indicada pelo símbolo de chama grande ( ), mantendo-o nessa posição durante 3 segundos até que o queimador acenda. Em seguida, rodar o botão para a posição de chama pretendida.

- No caso da chama do queimador se apagar acidentalmente, desligar o botão de comando e não tentar acendê-lo senão depois de ter decorrido pelo menos um minuto.

- A intensidade ou altura da chama pode ser regulada para um valor inferior, bastando para o efeito rodar o botão de comando na direcção do símbolo da chama pequena.

- **IMPORTANTE:** As grelhas de apoio das panelas, neste fogão, são muito mais pesadas que as dos fogões domésticos normais. Por isso devem ser tomadas precauções especiais aquando da sua remoção ou instalação na mesa de queima. É importante que sejam levantadas da mesa e não arrastadas para fora dela, já que esse procedimento provocaria danos nas superfícies esmaltadas do fogão.

ALGUMAS OBSERVAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

- Não é recommendado o uso de descansos feitos de amianto ou malha. Estes podem impedir que o fogareiro funcione direito, causar danos aos suportes de panelas e gastar muito gás.

- O uso de preparados de folha de alumínio encontrados no mercado para evitar respigos não é necessário neste fogão.

- Alguns “woks” são instáveis. Verifique o que diz o fabricante do wok antes de comprá-lo.

- **NÃO USE** panelas deformadas ou instáveis (Ex: com fundo convexo) que podem virar facilemente.

- O diâmetro mínimo de panela recomendado é de 120 mm. O máximo recomendado é 280mm.

- Nunca use as bandejas pendem sobre o facia dianteiro.

- Coloque a panela bem no centro do fogareiro.

- Nunca deixe os cabos das panelas para fora do fogão e mantenha-as for a do alcançe de crianças pequenas.

- **NUNCA** deixe sozinha uma panela de fritar.

- Não use panelas e chaleiras com fundos côncavos.

A GRELHA E OS FORNOS

- **A PORTA DO FORNO DE CIMA PRECISA SER DEIXADA ABERTA QUANDO A GRELHA ESTIVER LIGADA.**
- **CUIDADO:** Partes accessíveis podem estar quentes quando a grelha estiver em uso. Mantenha crianças pequenas longe do fogão.
- A grade gradeuou ajustes do calor em cada um dos 2 elementos (veja o painel de controle).
- Para melhores resultados, pré-aqueça a grelha numa temperatura alta.
- A forma grande para grelha com grelha de metal fornecida pode ser usada em qualquer uma das três posições das prateleiras.
- A maioria dos alimentos deve ser cozida sobre a prateleira da grelha, dentro da assadeira da grelha. Pode-se virar a grelha quadriculada de acordo com a espessura de cada alimento. Podem- se colocar alguns pratos diretamente na prateleira do forno. Essa posição é ideal para quando deseja-se dourar a superficie de certos pratos que contém queijo ou creme de queijo.
- Uma prateleira da grelha acompanha o forno de cima.

OS FORNOS

Informações Gerais

- O forno de convecção está equipado com um painel traseiro autolimpante.
- As prateleiras são planejadas para não cairem para fora.
- Para retirar uma prateleira, levante-a dos encaixes nos lados do forno e tire para fora. Para colocá-la no lugar, ponha-a no forno com os dentes salienetes para trás, virados par cima. Empurre a prateleira na posição correta acima dos encaixes, e então deixe-a acomodar-se sobre as guias.
- Não coloque a prateleira da grelha ou qualquer alimento no base do forno. O alimento queimar-e-á se posto na base do forno de cima, e a circulação de ar será afetada se qualquer alimento for posto na base do forno de baixo (forno com ventilador).
- Pre-aqueca os fornos à temperatura necessária até que a luz neon apague.
- Quando usar os dois fornos ao mesmo tempo, reduza o tempo de cozimento e as temperaturas (principalmente para assar massas).
- Para garantir que o calor distribua-se igualmente, deixe um espaço de pelo menos 12mm entre as assadeiras e os lados do forno, para permitir que o ar quente circule.
- **A forma para a grelha fornecida não se designa a ser usada no forno de baixo.**
- Se possuir também um fogão AGA, use a forma pequena para assar fornecida com o AGA no fogão Companion. É favor usarem-se os utencilios fornecidos e colocarem-se-nos nas praterleiras quadriculadas.

Condensação

Poderá haver condensação no fogão, isso é normal e não deve-se preocupara respeito. Condensação forma-se quando calor e huimdade estão presentes, por exemplo, durante o cozimento. Sempre que possivel, tampe as comidas que contém muita humidade. como cozidos, por exemplo. Se notar qualquer condensação, limpe o fogão o mais cedo possível.

GUIA PARA O USO DOS FORNOS

Conselhos sobre o cozimento

- Os dois fornos devem ser pré-aquecidos até que a luz apague-se.
- As instruções referem-se ao cozimento depois que o/s forno/s chegaram à temperatura desejeda.
- Quando cozinhar items maiores, é melhor virá-los.
- As posições das pratelerias são contadas de cima para baixo.
- Coloque a forma no centro da prateleria.
- Quando usar os dois fornos ao mesmo tempo, reduza o tempo de cozimento e as temperaturas.
- É importante verificar se a comida está bem quente antes de servir.
- A temperatura e o tempo de cozimento podem ser mudados de acordo com o gosto pessoal.

Frituras

- Não tente fritar comida demais ao mesmo tempo, principalmente congelados.
  Isso faz com que atemperatura do óleo ou gordura abaixe, deixando a comida muito gordurosa.
- Sempre seque bem a comida antes de fritá-la e ponha-a devagar no óleo ou gordura quente.
  Congelados, principalmente, se colocados muito rapidamente, causam, espuma e fazem com que gotas de gordura pulem para for a.
- Nunca aqueça gordura ou frite nada na mesma com a panela coberta.
- Mantenha o lado defora da panela limpo e livre de óleo ou gordura.
- As tabelas abaixo fornecem um guia sobre o cozimento de vários pratos comuns.

Forno Superior (Convencional)

- A tabela de cozimento abaixo deve ser usada como um guia geral, mas o tempo de cozimento e a temperatura pode variar dependendo de receitas individuais.
- As secções sobre carnes devem ser usadas como guia, mas podem variar dependendo do tamanho, formato do pedaço e se contém ossos ou não.
- Descongele todos os pedaços de carne antes de assá-los.
- O tempo de cozimento na tabela refere-se a assados descobertos. Se cobri-los com folha de alumínio, aumente o tempo de cozimento.
- Para verificar se um frango ou peru está cozido, espete-o com um espeto. Se houver líquido incolor, estará cozido. Se houver líquido rosado, continue a cozinhar e verifique a cada 15 minutos até que o liquido estiver incolor.
- 1kg = 2,2lb

COMIDA	REGULO °C	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPO DE COZIMENTO APROXIMADO	
Assados de carne				
Carne de vaca	180	3	**Mal-passado**	35 minutos por kg, mais 20 minutos
	180	3	**Médio**	45 minutos por kg, mais 25 minutos
	180	3	**Bem-passado**	55 minutos por kg, mais 30 minutos
Borrego	180 - 190	3	**Bem-passado**	55 minutos por kg, mais 25 minutos
Carne de porco	180 - 190	3	**Bem-passado**	1 hora 5 minutos por kg, mais 30 minutos
Aves				
Frango	190 - 200	3		45 minutos por kg, mais 20 minutos
Bolo salgado “Yorkshire Pudding”				
Grande	220	3		25 - 40 minutos
Individual	220	3		15 - 25 minutos

COMIDA	REGULO °C	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPO DE COZIMENTO APROXIMADO
Bolos e Biscoitos			
Biscoito “shortbread”	150	2	45 minutos - 1hora
Bolo de frutas pesado	130 - 140	3	3 - 4 horas
Bola de frutas	150 - 160	3	1 - 2 horas
Bolinhos	190	3	15 - 25 minutos
Bolinhos “scones”	220	3	10 - 20 minutos
Bolo “sanduíche”	180	3	20 - 35 minutos
Rocambole	210	2	10 minutos
Biscoitos	180 - 190	2	10 - 15 minutos
Bolos de tabuleiro	180	3	30 - 35 minutos
Tartes			
Tartes na forma	200	2	25 - 35 minutos
Tarte de fruta	200	3	35 - 45 minutos
Tartes de frutas pequenas	200	2	20 - 25 minutos
Vol-au-vents (massa congelada)	220	3	15 - 20 minutos
Eclairs/Profiteroles	210 - 220	2	20 - 25 minutos dependendo do tamanho
Outros Doces			
Doces a base de leite	150 - 160	3	2 horas, aproximadamente
Pudins a base de bolo	170 - 180	3	45 - 55 minutos
Pudim-flan	150	3	45 - 55 minutos
Merengue	100	3	1.5 - 3 horas, dependendo do tamanho
Pudim de maçã “Apple Crumble”	180	3	30 - 40 minutos
Pães			
Pâo	220	3	30 - 40 minutos
Pãezinhos	220	3	10 - 20 minutos

Forno de baixo (com ventilador)

- O forno de baixo tem um ventilador, permitindo que o ar circule por todo o forno para criar uma temperatura uniforme em todas as partes. Na maioria dos casos issos significa que o forno precise ser aquecido a temperaturas mais baixas, de 10 a 20°C, para assar os mesmos pratos. Alguns pratos assados necessitam de menos tempo de cozimento.
- A tabela de cozimento abaixo deve ser usada como um guia geral, mas o tempo de cozimento e a temperatura pode variar dependendo de receitas individuais.
- As secções sobre carnes devem ser usadas como guia, mas podem variar dependendo do tamanho, formato do pedaço e se contém ossos ou não.
- Descongele todos os pedaços de carne antes de assá-los.
- O tempo de cozimento na tabela refere-se a assados descobertos. Se cobri-los com folha de alumínio, aumente o tempo de cozimento.
- Para verificar se um frango ou peru está cozido, espete-o com um espeto. Se houver liquido incolor, estará cozido. Se houver líquido rosado, continue a cozinhar e verifique a cada 15 minutos até que o liquido estiver incolor.
- 1kg = 2.2 lb

COMIDA	REGULO °C	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPO DE COZIMENTO APROXIMADO	
Assados de carne				
Carne de vaca	170	2 ou 3	**Mal-passado**	35 minutos por kg, mais 15 minutos
	170	2 ou 3	**Médio**	45 minutos por kg, mais 20 minutos
	170	2 ou 3	**Bem-passado**	55 minutos por kg, mais 30 minutos
Borrego	170 - 180	2 ou 3	**Bem-passado**	55 minutos por kg, mais 20 minutos
Carne de porco	170 - 180	2 ou 3	**Bem-passado**	1 hora 5 minutos por kg, mais 25 minutos
Aves				
Frango	180 - 190	2 ou 3		45 minutos por kg, mais 15 minutos
Peru	170	3	**Até 4 kg**	40 minutos por kg, mais 10 minutos
			Mais de 4 kg	30 minutos por kg, mais 20 minutos
Bolo salgado “Yorkshire				
Grande	190 - 200	Qualquer		25 - 40 minutos
Individual	190 - 200	Qualquer		15 - 25 minutos

COMIDA	REGULO °C	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPO DE COZIMENTO APROXIMADO
Bolos e Biscoitos			
Biscoito “shortbread”	140	2 ou 3	45 - 50 minutos
Bolo de frutas pesado	120 - 130	3	3 - 4 horas
Bolo de frutas	140 - 150	3	1 - 2 horas
Bolinhos	180	Qualquer	15 - 25 minutos
Bolinhos “scones”	200	Qualquer	8 - 12 minutos
Bolo “sanduiche”	170	Qualquer	20 - 35 minutos
Rocambole	200	2	10 minutos
Biscoitos	170 - 180	Qualquer	10 - 15 minutos
Bolos de tabuleiro	170	3	25 - 30 minutos
Tartes			
Tartes na forma	190	2 ou 3	25 - 35 minutos
Tarte de fruta	190	2 ou 3	25 - 45 minutos
Tartes de frutas pequenas	190	1 e 3	20 - 25 minutos
Vol-au-vents (massa congelada)	210	1 & 3	15 - 20 minutos
Eclairs/Profiteroles	200	2	20 - 25 minutos, dependendo do tamanho
Outros Doces			
Doces a base de leite	140	Qualquer	2 horas, approximadamente
Pudins a base de bolo	160 - 170	2 ou 3	45 - 60 minutos
Pudim-flan	140	2 ou 3	45 - 55 minutos
Merengue	90	2 ou 3	1,5 - 3 horas, dependendo do tamanho
Pudim de maçã “Apple Crumble”	170	3	30 - 40 minutos
Pães			
Pão	200	2 ou 3	25 - 35 minutos
Pãezinhos	200	2 ou 3	10 - 20 minutos
Soufflé			
Soufflé de queijo (individual)	190	3	20 - 25 minutos
Soufflé de queijo (grande)	190	3	25 - 35 minutos

COMO LIMPAR E CUIDAR DO SEU FOGÃO

- **Sempre desligue o fogão da electricidade antes de limpá-lo.**

- **Use o menos água possivel quando limpar o fogão.**

- **Não utilize um limpiador a vapor para limpar este fogão.**

- **Nas superficies esmaltadas, não use palhinhas abrasivas, produtos químicos para limpar fornos, ou produtos de limpeza que contenham ácido citrico.**

As superfícies que precisam ser limpas são:

Chapa de cima e Chapa da frente
- O modo mais fácil de limpar a chapa de cima e a chapa da frente do fogão AGA é de limpar imediatamente assim que qualquer coisa cair nas mesmas.
- É dificil limpar restos de comida que posam ter caido no forno e que foram torrados, mas os mesmos podem ser removidos com produtos para limpar superficies de ágata vitrificada, ou com um produto de limpeza cremoso e um pano ou, se necessário, uma palhinha de nylon.
- Se derramar leite, sumo de frutas ou qualquer coisa que contenha ácido na parte esmaltada limpe-a imediatamente.
- Limpe também todas as marcas de condensação na chapa da frente em volta das portas dos fornos caso contrário a superficie de ágata pode ficar manchada para sempre.
- Para manter as superficies de ágata limpas, basta limpá-las todos os dias com um pano embebido em água com sabão e secá-las com um pano limpo e seco imediatanmete, para evitar marcas.
- Lembre-se de que a chapa de cima e os fogareiros ficarão riscados se arrastar panelas ou outros utensilios sobre os mesmos.

Chapa a gás
- Se qualquer liquido cair na coberta do do bico de gás ou no suporte de panelas, mude a panela de fogareiro. Quando frio, limpe o fogareiro sujo em água quente com sabão.
- Depois de limpar o fogão, verifique se todas as partes estão secas. Quando colocar no lugar a coberta e a cabeça do bico de gás, certifique-se de que o furo na cabeça do fogareiro está localizado corretamente sobre o eléctrodo de ignição (Veja as Figuras 6a, 6b, 6c), e que a coberta do bico de gás está localizado corretamente sobre a cabeça do bico de gás.
- O eléctrodo de ignição não deve ser mudado de lugar ou danificado, caso contrário a ignição a faisca será afectada.
- A parte de cima da chapa é selada. Para limpala, retire os suportes para panelas e limpe as superficies visíveis.
- **POR FAVOR, NOTE** que as seguintes peças soltas **NÃO PODEM** ser limpas numa máquina de lavar louças, pois isso pode causar danos às mesmas e fazer com que estas perdam a cor do acabamento: suportes para panelas, cobertas, anéis e cabeças dos bicos de gás.
- Panelas de alumínio podem causar marcas metálicas nos suportes para panelas. Isto não afectará a durabilidade do acabamento de ágata.
  ATENÇÃO: A garantia do fogão não cobre o uso incorreto dos suportes para panelas.

Os fornos
- O forno de convecção está equipado com um painel traseiro de esmalte autolimpante e não deve ser limpo
- As prateleiras podem ser retiradas. Se necessário, retire também os suportes das prateleiras. Para tanto, retire os parafusos.
- Essas peças podem ser lavadas na pia, usando-se produtos para limpar fornos. Pode-se também usar uma palhinha com sabão para remover manchas dificeis da base do forno e dos suportes de prateleiras.
  OBS.: QUANDO LIMPAR OS FORNOS, TOME CUIDADO PARA NÃO CAUSAR DANOS AOS PROTETORES DOS TERMOSTATOS, FEITOS DE VIDRO.

O forro das portas

- Limpe-s com um produto cremoso ou uma palhinha com sabão.
- Porém, **NÃO** ponha as portas em água, pois são enchidas com material de isolamento que será danificado pelo excesso de humidade.

Esmalte de autolimpeza

- Forno de convecção – apenas painel traseiro

  Este esmalte especial possui uma acção contínua de autolimpeza que funciona no seu melhor quando são alternadas as altas e baixas temperaturas de funcionamento. Usando-se baixas temperaturas para os assados, podem ser evitados respingos excessivos de gorduras para as paredes. Em caso de excesso de manchas, limpe imediatamente a área com água quente com detergente e utilize uma escova de limpeza de nylon. As manchas mais resistentes requerem, para sua limpeza, que o forno seja usado a 210ºC durante 2 horas.

  Não utilizar qualquer material de limpeza que possa obstruir os poros do esmalte especial de revestimento como, por exemplo, pastas e pós, esfregões de aço embebidos em sabão, produtos de limpeza em pulverizadores, produtos aplicáveis com escova, soluções cáusticas, raspadores de metal ou facas e procedimentos operacionais que evitem a acção de autolimpeza.

Os controlos

- As partes esmaltadas sob os botões de controlo podem ser limpas como explicado na secção “O forro das portas”. Evite o uso excessivode àgua.
- Não use produtos de limpeza para forno, palhinhas de aço ou produtos abrasivos em pó para limper as maçanetas de plástico. Limpe-as com um pano húmido, e isso será suficiente.

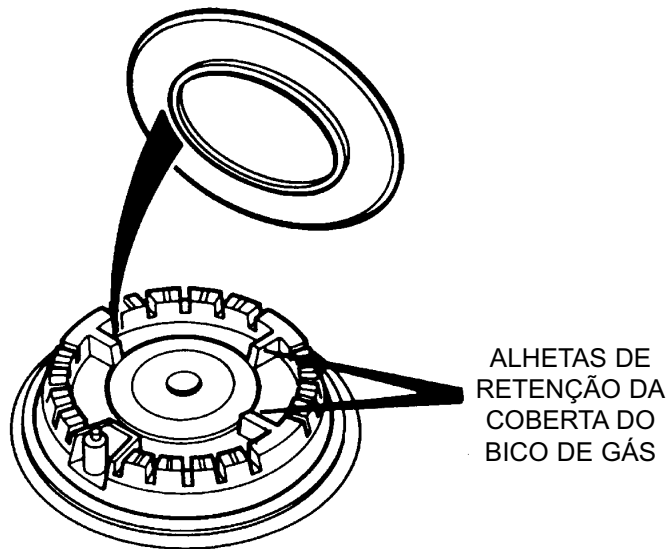
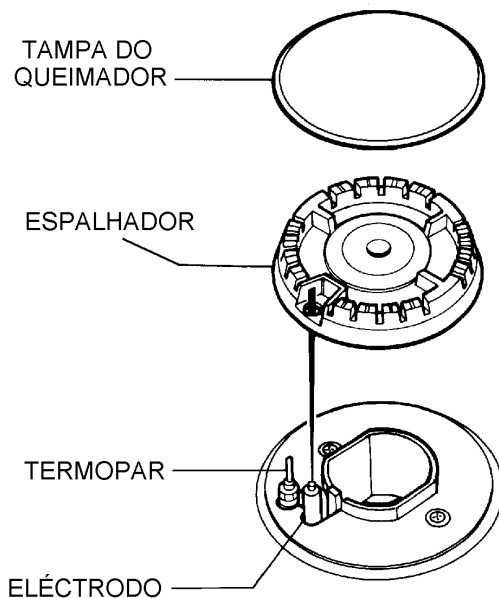



Fig. 6A DESN 511617

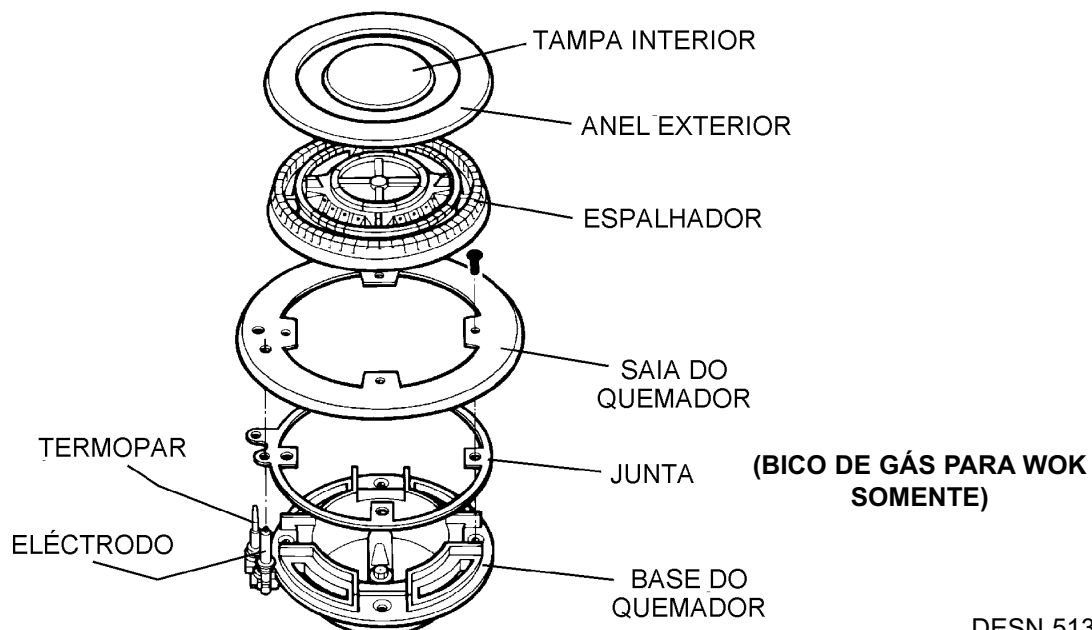
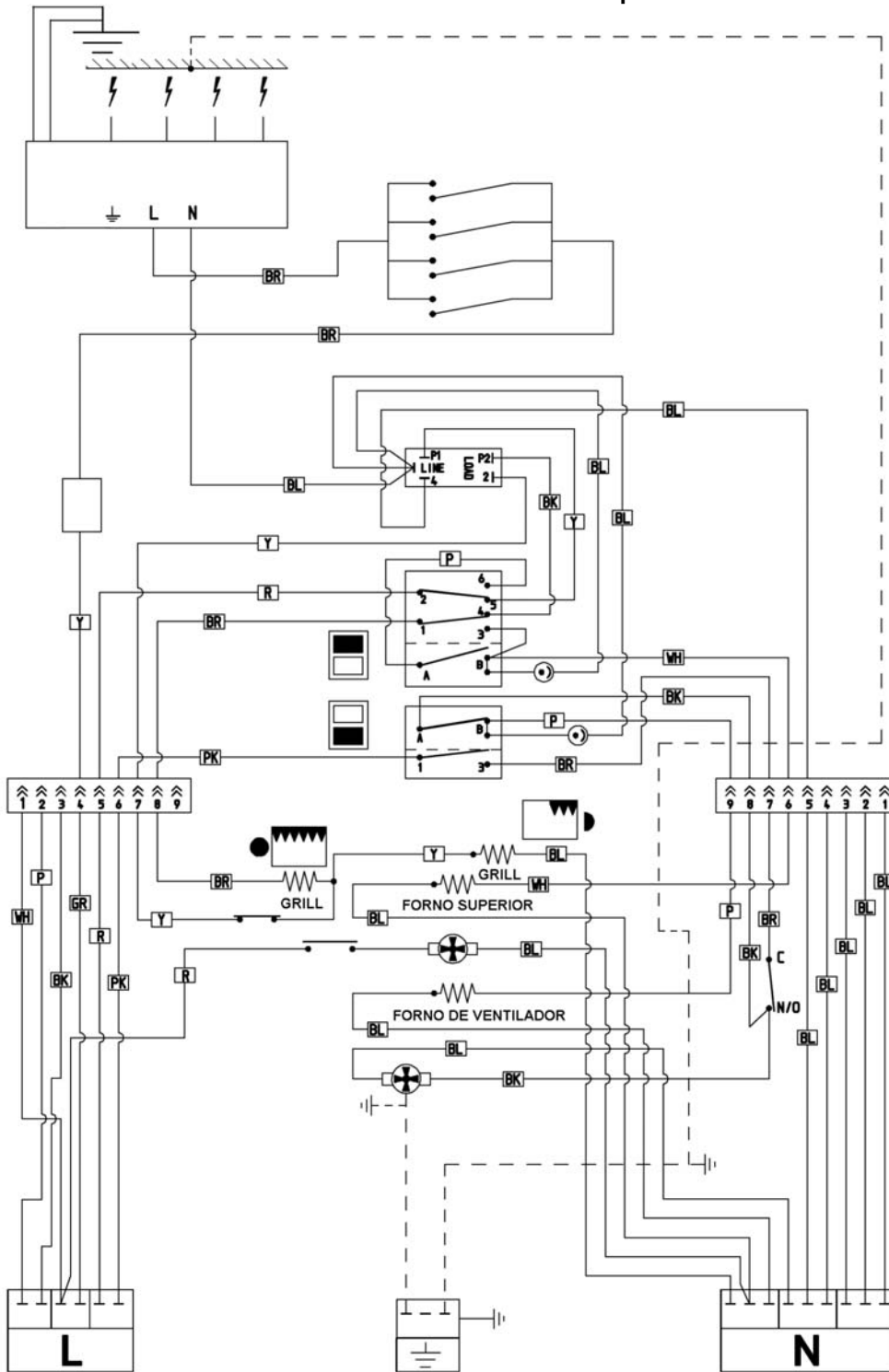
Fig. 6B DESN 513906

(BICO DE GÁS PARA WOK SOMENTE)

Fig. 6C DESN 513907

SERVIÇO DE MANUTENÇÃO

- Se o seu fogão precisar de serviço de manutenção, favor chamar o seu distribuidor autorizado.
- Somente um Técnico Qualificado da distribuidora autorizada pode fazer serviço de manutenção ao seu fogão.
- Não altere ou modifique o fogão.
- Use somente peças sobressalentes especificadas pelo fabricante.

MÓDULO INDEPENDENTE COM PLACA DE GÁS (FFD)
Reino Unido e Europa

LEGENDA DAS CORES

BL	-	AZUL
Y	-	AMARELO
BK	-	PRETO
P	-	ROXO
PK	-	ROSA
WH	-	BRANCO
GR	-	CINZENTO
R	-	VERMELHO
BR	-	CASTANHO

OBS.:

1. **OS REGULADORES E TERMOSTATOS SÃO MOSTRADOS NA POSIÇÃO DESLIGADA. COM OS FOGAREIROS FRIOS E A PORTA DO FORNO A VENTILADOR FECHADA.**

2. **O FOGÃO ESTÁ FRIO (ISTO É, OS FUSÍVEIS DE CORTE E ENTRADA NÃO ESTÃO A FUNCIONAR)**

Para mais conselhos ou informações, contacte o especialista AGA local

AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Inglaterra

www.agalving.com
www.agacookshop.co.uk